

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI

Circolare n. 037/2023
Napoli, 17 aprile 2024

Oggetto: **Corso BPCS - Better Process Control School for Canned Food
- "Responsabili di Processo" 27, 28, 29 maggio 2024**

Vi informiamo che l'ANICAV, con il supporto tecnico scientifico di Euroservizi Impresa Srl (ESI) - prima scuola in Europa, ed unica in Italia, approvata dalla FDA come Better Process Control School per le conserve e i prodotti in scatola - sta organizzando un corso di formazione per "Responsabili di Processo" per i produttori di conserve, anche in sacchi asettici, rientranti nella categoria Acidified Canned Food (alimenti in scatola acidificati) e Low Acid Canned Food (alimenti in scatola a bassa acidità)

Le attività si svolgeranno nei giorni **27, 28 e 29 maggio 2024**, dalle ore 9:00 alle ore 18:00, in modalità on line. Le lezioni saranno tenute in lingua italiana dal dott. Claudio Gallottini, docente riconosciuto dalla Food and Drug Administration USA (US FDA).

Il corso si rivolge a quality manager, tecnici, professionisti, consulenti, valutatori e/o esperti tecnici che operano nella filiera agroalimentare e che sono interessati alla formazione per "Responsabili di Processo".

Obiettivo delle attività è quello di formare i partecipanti sulla normativa statunitense e sulle successive procedure applicative mediante una formazione ufficiale BPCS – Better Process Control School for Canned Food.

Ai partecipanti sarà rilasciato attestato di partecipazione riconosciuto dalle Autorità statunitensi.

La quota di adesione è di **€ 2.000 + IVA**, se dovuta. Per gli associati ANICAV è previsto un prezzo scontato pari a **€ 1.700 + IVA**.

Il pagamento della quota dovrà essere effettuato entro e non oltre 10 giorni prima dell'inizio del corso, tramite Bonifico Bancario intestato a ANICAV S.r.l. Unipersonale presso Banca Intesa San Paolo S.p.A. (IBAN: IT29 G030 6903 4911 0000 0001 906).



ANICAV

Associazione Nazionale Industriali
Conservas Alimentari Vegetali

L'ANICAV si riserva di annullare il corso e restituire le somme anticipate se non dovesse raggiungersi un numero congruo di registrazioni.

Per qualsiasi informazione è possibile contattare i nostri uffici.

In allegato si trasmette la scheda di iscrizione.

Con viva cordialità.

Il Direttore Generale

Giovanni De Angelis

Viale della Costituzione Centro Direzionale Isola F/3 - 80143 Napoli
Tel. 081 7347020 - Fax 081 7347126

Via Marco dell'Arpa, 8 - 43121 Parma (PR)
Tel. 0521 461652

C.F. 80018140634
info@anicav.it www.anicav.it

CORSO BPCS ON LINE

Giorni	Argomento	Modalità
27 maggio 2024 (ore 8:45- 18:00) 28 maggio 2024 (ore 8:45- 18:00) 29 maggio 2024 (ore 8:45- 18:00)	Corso BPCS - Better Process Control School for Canned Food - formazione dei "Responsabili di Processo"	On line

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'iscrizione, inviare il modulo debitamente compilato e firmato unitamente alla ricevuta di bonifico, all'indirizzo e-mail b.giuliano@anicav.it

ANICAV S.r.l. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questa brochure.

SEDE DEL CORSO

Le attività si svolgeranno nei giorni **27, 28 e 29 maggio 2024**, dalle ore 9:00 alle ore 18:00, **in modalità on line** con pause opportune.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato entro e non oltre 10 giorni prima dell'inizio del corso, tramite Bonifico Bancario intestato a ANICAV S.r.l. Unipersonale presso Banca Intesa San Paolo S.p.A. (IBAN: IT29 G030 6903 4911 0000 0001 906).

Alla scheda d'iscrizione va allegata fotocopia del bonifico bancario, l'ANICAV si riserva di annullare il corso e restituire le somme anticipate se non dovesse raggiungersi un numero congruo di registrazioni.

Scheda di iscrizione

Corso BPCS Better Process Control School for Canned Food

Nome e Cognome del partecipante: _____
Telefono: _____ Cell: _____ e-mail: _____

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione è pari a € 2.000 + IVA (22%). **Per i soci ANICAV è prevista una quota ridotta pari a € 1.700 + IVA (22%).**

Dati per la fatturazione (Obbligatori)

Ragione Sociale (se il cliente è una società): _____
Nome e Cognome: _____
Luogo di nascita: _____ Data di nascita: _____
P.IVA (Obbligatorio): _____ Cod.Fiscale (Obbligatorio) _____
Indirizzo: _____
C.A.P.: _____ Città: _____ Prov: _____
Telefono: _____ Cell: _____ e-mail: _____
Codice SDI: _____ pec: _____

Se singolo individuo: _____
Firma

Se Società: _____
Timbro e Firma

Referente : _____

CONDIZIONI DI ACCETTAZIONE E PRIVACY Regolamento UE n. 679/2016

Il richiedente dell'iscrizione autorizza l'elaborazione dei propri dati ai fini della registrazione degli elenchi gestiti da ANICAV S.r.l. e al relativo utilizzo. (Informativa ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali).

Accetto

Data, ____/____/____

(Firma)

Descrizione del Corso on line Better Process Control School for Canned Food (BPCS) - formazione dei "Responsabili di processo" – 27, 28 e 29 maggio 2024

Il corso permette di formare i partecipanti come "Responsabili di processo" in linea con quanto richiesto obbligatoriamente nel 21CFR Part. 113 e 114 per i trasformatori di conserve rientranti nella categoria Acidified Canned Food (alimenti in scatola acidificati) e Low Acid Canned Food (alimenti in scatola a bassa acidità) tramite la Better Process Control School e docente riconosciuto dalla US FDA.

Durata: 3 giorni, dalle ore 9:00- 18:00, con opportune pause.

Destinatari: Il corso si rivolge a quality manager, tecnici, professionisti, consulenti, valutatori e/o esperti che operano nella filiera agroalimentare e che sono interessati alla formazione per "Responsabili di processo".

Obiettivi: Il corso fornisce le conoscenze necessarie al rispetto della normativa statunitense riguardo gli alimenti in scatola trattati termicamente, a bassa acidità od acidificati e chiusi ermeticamente, che non richiedono uno stoccaggio o distribuzione refrigerata.

Inoltre, dà le informazioni indispensabili per comprendere le norme – Code of Federal Regulations (CFR), Titolo 21, Parti 108, 113 e 114 - per le procedure autorizzative e di registrazione degli stabilimenti, le definizioni di LACF ed i relativi requisiti di produzione se di origine vegetale.

Esercitazioni: Sono previste esercitazioni secondo il programma FSPCA

Lingua: Italiano

Ai partecipanti, sarà rilasciato un **Attestato di Partecipazione**.

Programma delle attività

GIORNO 1

- Introduzione
- Capitolo 1, Introduzione (normative e scopo del Corso)
- Capitolo 2, Microbiology of Thermally Processed Food
- Capitolo 3, Principles of Acidified Foods
- Capitolo 4, Thermal processing
- Capitolo 5, Food plant sanitation
- Capitolo 6, Food container handling
- Capitolo 7, Records Lecture

GIORNO 2

- Capitolo 8, process room instrumentation, equipment & operation
- Capitolo 9, Still Steams Retorts
- Capitolo 10, Still Retorts Processing with Overpressure
- Capitolo 11, Hidrostatic Retorts
- Capitolo 12, Continuours Rotary Retorts
- Capitolo 13, Bacth Agitating Retors
- Capitolo 14, Aseptic processing

GIORNO 3

- Capitolo 15, Closures for Double Seamed Metal and Plastic Containers
- Capitolo 16, Closures for Glass Containers
- Capitolo 17, Flexible and Semirigid Containers

Ripasso generale, Esame finale e wrap up